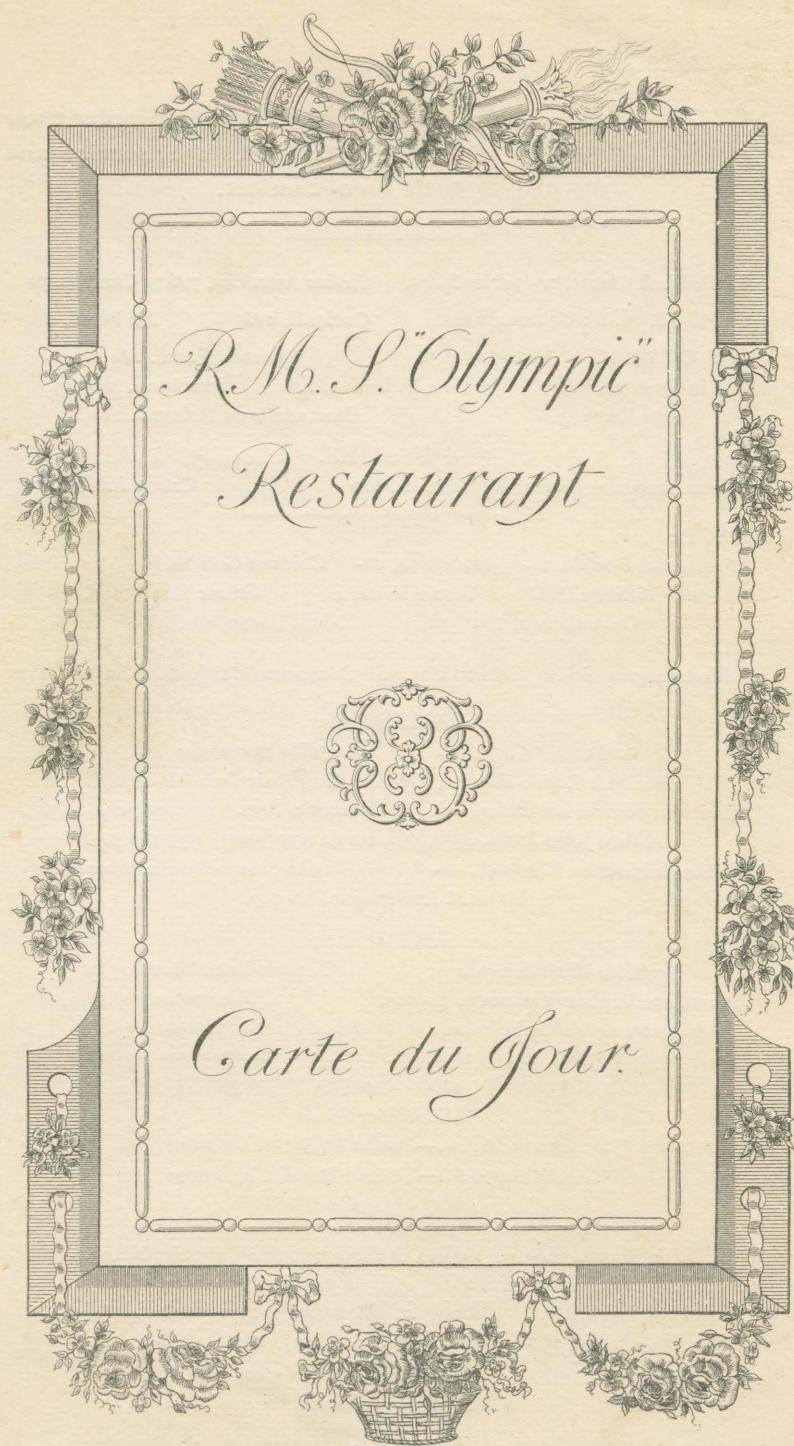


R
TX
728
pam

Menus



Carte du

le 3 Juin, 1922

NOTICE.—Passengers are respectfully invited to order their Meals in advance, to facilitate the service and thus add to their own comfort.

Little Neck Clams, 2/- per half doz. Caviar Astrakan, 7/6 Cantaloupe
GRAPE FRUITS : Naturel, 1/6 Cocktail, 2/6 Au Porto, 2/6
HORS D'ŒUVRE : Varié 2/- p.p. Saumon Fumé, 2/6 p.p.
 à la Grecque, 2/6 Jambon de Parme, 2/6 Saucisson, 2/- p.p.
 à la Russe, 3/- Mortadelle de Bologna, 2/-

POTAGES.

Ready at 1.0 p.m.—Consommé Bergère, 1/6 Crème Jubilé, 2/6

CHAUD :

Consommé Double, 2/- Madrilene, 2/- Chicken Gombo, 2/- (en Tasse)
Petite Marmite, 2/6 Tortue Verte, 4/- Crème Maintenon, 3/-
Ox-tail clair, 2/6 Nid d'Hirondelle, 3/-

FROID :

Madrilene en Gelée Gombo Frappé Consommé de Volaille Ambassadeur

POISSONS.

Crabes Mou Frit, 5/- Anguille Bordelaise, 4/6
Blue Fish Bonne-Femme, 4/6 King Fish Grenobloise, 4/6
Truite de Rivière au Bleu, 4/6 Turbctin Poché, Sauce Riche, 4s. 6d.
Sea Bass Jules Janin, 4/6 Filets de Sole Marguery, 4/6 p.p.
Darne de Saumon Bâtelière, 5/- Truite Saumonée Chambord, 10/-
Homard Américaine, 8/- p.p.

ENTREES.

Bouchée Mogador, 3/6 Tête de Veau Tortue, 3/6
Mousse de Jambon Viennoise, 5/- p.p. Tournedos Masséna, 4/6
Noisette de Pré Salé Judic, 4/6 Ris de Veau Princesse, 5/- p.p.
Suprême de Volaille Savoy, 10/6 Caille d'Egypte Skobeleff, 8/-
Pigeon Farci Polonaise, 10/- Carré de Paulliac Sarladaise, 20/-
Mallard Sevilliane
PLATS du JOUR : Ready 1.0 p.m.—Poulet de Surrey Chasseur, 6/6
Ready 6.45 p.m.—Côte de Bœuf à la Broche, 4/6

ROTI.

Volaille de Bresse, 35/- Poulet de Surrey, 27/6 Poulet Nouveau, 20/-
Poulet de Grain, 22/- Pigeon de Bordeaux, 7/-
Mallard Duck, 30s. Caneton d'Aylesbury, 25/- Nantais, 30/-
Rouennais, 35/- Quartier de Paulliac, 20s. Poussin 9/-
Cailles de Vigne, 7/-

GRILLADE.

Entrecôte Minute, 3/- Simple 6/- (two persons), Double 12/-
Porterhouse Steak, 16/- Filet, 5/- Châteaubriand, 8/6
Côtelette d'Agneau (2 p.p.), 3/6 Côte de Mouton (1 p.p.), 2/-
Poulet Grillé Américaine Champignons, 2/6 Tomates, 2/6

BUFFET FROID.

Saumon de la Loire, Sauce Vincent, 5/-	
Truite Soumonée Edouard VII., 5/- p.p.	Langouste Parisienne, 5/-
Mayonnaise de Homard Lucette, 5/- p.p.	Crabe Mimosa, 7/- for 2 pers.
Filets de Sole Alexandrine, 5/- p.p.	Oeuf Caprice de Reine, 3/-
Caille d'Egypte Richelieu, 7/6	Suprême Jeannette, 6/-
Poularde Rose de Mai, 8/- p.p.	Poussin à la Gelee d'Estragon, 10/-
Mousse Pawlova, 5/- p.p.	Delices de Foie Gras Henri IV., 5/- p.p.
Rouennais Montmorency, 7/- p.p.	Mousse des Benedictins, 6/- p.p.
Croûte Perigourdine, 5/- p.p.	Foie Gras Gélee de Porto, 5s p.p.
Galantine de Volaille, 3/-	Langue, 2/6 Jambon d'York, 2/6 de Virginie, 3/-
Bradenham, 3/6	Côte de Bœuf, 2/6 Pressed Beef, 2/6
	Langue Fumée, 2/-
POULARDE : aile (avec Jambon), 6/-	Cuisse, 4/-
Pâté de Foie Gras, 5/- p.p.	Terrine Truffée, 5/- p.p.

LEGUMES.

Petits Pois	Haricots Verts	Flageolets	Epinards, 2/- p.p., 3/6 for two
Asperges Vertes, Sce. Mousseline, 6/-	Argenteuil, 6/-	Endive Belge au Jus, 3/-	
Petits Pois Nouveaux, 3/6		Champignons Scotto, 3s. 6d.	
Haricots Verts Nouveaux, 3/- p.p.		Céleri Demi-glace, 2/6	
Artichaut Froid, Sauce Vinaigrette, 4/-		Aubergines Frites, 3/-	
Choux-fleurs Mornay, 3/-	Epinards en Branches, 3/6	Laitues Braisées, 2/6	
POMMES : Jersey à la Menthe Rissolées Château Fondantes, 1/6 Irma, 4s,			
Au Four, 1/6 Soufflées à la Crème, 2/-	Maitre d'Hôtel, 2/6 Delmonico, 3/-		

SALADES.

Laitue	Escarolle	Chicorée	Romaine, 1/6
Céleri en Branches, 1/6	Ormanoff, 3/6	Tomate	Russe, 2/6

ENTREMETS.

CHAUD : Soufflé Palmyre, 4/- p.p.	Omelette Surprise My Lady, 5/- p.p.
Crêpe Monaco, 3/6	Pomme du Couvent, 3/-
Marignan Renaissance, 3/-	Pouding Tapioca, 3/-
FROIDS : Fraises Melba, 4/-	Pêche Washington, 5/- Coupé Edna May, 3/6
Crème Caramel, 3/-	Tarte aux Pommes, 2/6 Bombe Nesselrode, 10/-
Pâtisserie Française, 6d. each	Petits Fours, 2/6 p.p.

GLACES.

Pralinée	Chocolat	Vanille	Fraises, 2/-
----------	----------	---------	--------------

BONNE-BOUCHE

Canapé Gourmets, 2/6	Croûte Hollandaise, 2/6
Croûte Derby, 2/6	Diablotins au Paprika, 2/6 Soufflé au Parmesan, 3/- p.p.

FROMAGES.

Cheddar	Pont l'Eveque	Camembert	Gorgonzola	Stilton, 1/-
Roquefort	Port Solut, 1/6		Petit Suisse et Confiture de Bar-le-Duc, 3/-	

FRUITS DE SAISON.

Muscat	Raisin Noir	Ananas	Banane	Orange	Cerises	Fraises
Poire	Mandarine	Pomme	Figue d'Orient	Nectarines	Mures	

Filtre, 9d	Café Double, 1/-	Café Turc, 1/-	Café Diable, 1/6
------------	------------------	----------------	------------------

American Drinks :: Special 5 o'clock Tea served in Café Parisien.

